

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2003/C 321/09)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens des articles 7 et 12 *quinquies* dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP ( ) IGP (x)

Numéro national du dossier: EL-09/01-5

1. *Service compétent de l'État membre*

Nom: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (Ministère de l'agriculture)  
Δ/ΝΣΗ ΠΑΠ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ (Direction de l'arboriculture et de l'horticulture)

Tél. (30-1) 02 12 41 78

Fax (30-1) 05 24 80 13.

2. *Groupement demandeur*

Nom: Επιχείρηση Ανάπτυξης Πρωτογενούς Τομέα Δήμου Μελιτείων

Adresse: Μοραίτικα Κέρκυρας, GR-49084 Κέρκυρα

Composition: producteur/transformateur (x) autre ( ).

3. *Type de produit*: 1.5 — (Matières grasses)4. *Description du cahier des charges*

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. *N o m* : «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» — (Agios Mathaios Kerkyras)

4.2. *Description*: L'olivier appartient à la famille des oléacées et au genre *Olea*. L'olivier cultivé correspond à l'espèce *Olea europea sativa*. Celle-ci comprend un grand nombre de variétés améliorées, qui sont multipliées par voie végétative (greffage ou bouturage). L'olivier est un arbre au feuillage persistant, qui prospère dans les régions à climat xéothermique. Il est l'un des rares arbres capables de produire des fruits même sur des sols pierreux et stériles. Il atteint une hauteur de 15 à 20 mètres. Les principaux produits de l'oléiculture sont l'huile d'olive et les olives de table.

La variété utilisée pour la production de l'huile d'olive vierge «Agios Mathaios Kerkyras» est la Koronéiki. L'huile d'olive en cause est de couleur vert à vert-jaune selon le degré de maturité et elle est très limpide. Elle possède un arôme fruité, très marqué lorsqu'elle est nouvelle, et une saveur douce-amère. En ce qui concerne sa composition chimique, elle se caractérise par une faible acidité ainsi que par un nombre de peroxyde et des indices K270, K232 et Delta K particulièrement bas. Elle se définit comme une «huile d'olive vierge».

L'huile d'olive est produite par trituration du fruit de l'olivier. Elle constitue un produit alimentaire essentiel et une composante de base du régime méditerranéen, que des études récentes consacrent comme l'un des plus sains.

- 4.3. **Aire géographique**: La zone de culture de la variété d'olivier Koronéiki, qui produit l'huile d'olive vierge dont l'enregistrement est demandé comme produit IGP, est l'arrondissement municipal d'Agios Mathaios faisant partie de la commune de Méliitiéon dans le département de Corfou. Les arbres de la variété Koronéiki dans l'aire délimitée sont au nombre de 25 000, ce qui représente environ 12,7 % de l'ensemble du verger oléicole.
- 4.4. **Preuve de l'origine**: La culture de l'olivier en Grèce est connue depuis l'antiquité, comme en témoignent les sources historiques et les découvertes archéologiques. Ainsi, parmi les graines trouvées lors des fouilles de Phaistos, on a identifié des graines d'olivier datées du minoen moyen (2000-1800 av. J.-C.). Depuis l'antiquité jusqu'à nos jours, l'olivier est l'arbre le plus sacré du paysage grec, indissolublement lié à la culture et à l'alimentation du pays. Son histoire débute sur les rivages de la Méditerranée et de l'Asie mineure. En Grèce, les racines de l'arbre sacré remontent à l'antiquité. L'alimentation, la religion et l'art des Grecs anciens incorporaient l'olivier, dont le rameau était utilisé comme symbole de paix, de sagesse et de victoire. Les vainqueurs aux Jeux olympiques recevaient comme prix de leur victoire un rameau d'olivier sauvage (*kotinos*); quant à Athéna, elle fut consacrée comme déesse de l'Attique en offrant l'olivier comme source de richesse.

La culture de l'olivier dans l'île des Phéaciens (Corfou) est mentionnée par Homère. Elle n'était cependant pas très importante, car c'était la viticulture qui prédominait dans l'île. Cette situation est demeurée à peu près inchangée jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle. Au début du XVII<sup>e</sup> siècle, alors que Corfou se trouve sous le contrôle des Vénitiens, les propriétaires terriens de l'île sont persuadés, par des décrets associés à une sorte de subvention, d'abandonner la viticulture et de se tourner vers la culture systématique de l'olivier. L'accueil réservé à ces mesures fut tel que les voyageurs de l'époque parlent d'un verger oléicole de dimension impressionnante.

Depuis lors et jusqu'à nos jours, la culture de l'olivier constitue la principale occupation de la population rurale de Corfou, et notamment des habitants de l'arrondissement municipal d'Agios Mathaios. Associé aux conditions pédoclimatiques particulières de la région, le mode de culture traditionnel, découlant d'une longue expérience de l'oléiculture, contribue à la production d'une huile d'olive remarquable, comme l'observait D. Sarakoménos, l'un des pionniers de l'agronomie en Grèce, parlant d'une «huile qui, si elle faisait l'objet des soins appropriés pour sa préparation, occuperait le premier rang parmi les huiles comestibles».

- 4.5. **Méthode d'obtention**: La récolte des olives débute vers la mi-novembre, lorsque le fruit est à maturité, et se déroule progressivement. La méthode utilisée est le gaulage. L'ouvrier opère à partir du sol ou sur une échelle et frappe avec précaution les branches porteuses de fruits, en évitant de provoquer des meurtrissures qui faciliteraient les attaques d'agents pathogènes. Les olives qui se détachent sont retenues dans des filets spéciaux tendus sous les arbres.

Après avoir été débarrassés des feuilles, les fruits sont logés dans des sacs de 50 kg ou dans des caisses en plastique. Ils sont ensuite transportés jusqu'aux moulins de l'aire délimitée, qui suffisent pour assurer le traitement immédiat des olives produites dans la zone.

Après élimination des corps étrangers, les olives sont lavées et broyées, puis la pâte est malaxée pendant 30 minutes à une température qui ne peut dépasser 30 °C. Suit l'extraction de l'huile d'olive, qui est effectuée par centrifugation ou, dans le moulin de type classique, par pression.

Le matériel qui entre en contact avec la pâte et l'huile d'olive est en acier inoxydable. L'huile d'olive est ensuite stockée dans des réservoirs inoxydables couverts jusqu'à sa commercialisation.

- 4.6. **Lien**: La Koronéiki, qui est l'une des meilleures variétés grecques d'olivier, sert exclusivement à la production d'huile d'olive de qualité extra. L'huile d'olive en cause doit ses caractéristiques aux conditions pédoclimatiques particulières de la région. Celle-ci constitue la zone de culture la plus septentrionale de la variété Koronéiki en Grèce. Joint au climat tempéré — comme dans toute la Grèce mais avec un des niveaux pluviométriques les plus élevés du pays — et au fait que la culture est pratiquée sur des sols en pente de fertilité moyenne, cet élément contribue à l'obtention d'un produit exceptionnel.

#### 4.7. Structure de contrôle

Nom: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας (Administration préfectorale de Corfou, direction de l'agriculture)

Adresse: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. **Étiquetage:** Les emballages du produit doivent obligatoirement comporter l'indication ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» Π.Γ.Ε. («Huile d'olive vierge "AGIOS MATHAIOS KERKYRAS" IGP») ainsi que les indications prévues à l'article 4, paragraphe 8, du décret présidentiel n° 61/93.

4.9. **Exigences nationales:** Les dispositions générales du décret présidentiel n° 61/93 concernant le processus d'obtention des produits AOP et IGP sont applicables.

N° CE: EL/00214/01.11.15.

Date de réception du dossier complet: 21 octobre 2003.

---

### **Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2003/C 321/10)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens des articles 7 et 12 *quinquies* dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

**DOP (x) IGP ( )**

**Numéro national de dossier 8/2001**

#### 1. Service compétent de l'État membre

Nom: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tél. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

#### 2. Groupement demandeur

Nom: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL — Lucca-Massa Carrara

Adresse: Via delle Tagliate, 370 — I-55100 Lucca

Composition: Producteurs/transformateurs (x) autre ( ).